

La cerámica de cocina local de la isla del Fraile (Águilas): una aproximación metodológica al estudio de los hábitos de consumo del Sureste en la Antigüedad tardía

Alicia Segura (alicia.segurag@um.es)

INTRODUCCIÓN

En la zona meridional de la costa de la Hispania Tarraconense, próxima al límite de esta con la Bética se encuentra la isla del Fraile (Águilas, Murcia), un yacimiento vinculado a la explotación y el procesado de los recursos haliéuticos (s. IV-V d.C.). Desde 2020, la isla es objeto de un programa de investigación arqueológica dirigido por la Universidad de Murcia y el Museo Arqueológico de Águilas (Quevedo y Hernández, 2020). Sin embargo, en 1975 Julio Mas realizó una campaña de excavación (**fig. 1**) cuyos materiales, conservados en Cartagena, permanecían inéditos. Con la intención de mejorar nuestra comprensión sobre la naturaleza del asentamiento, una parte de los mismos son analizados en el presente póster en el marco de un trabajo de TFM desarrollado bajo la dirección de A. Quevedo.

OBJETIVOS

Se pretenden conocer los hábitos de consumo en la isla mediante el análisis de los ajuares culinarios de los contextos de época tardía (en curso de estudio). Se entiende por cerámica de cocina la vajilla que se ha empleado para la cocción de alimentos y que comúnmente presenta un ennegrecimiento exterior por su exposición al fuego. Asimismo, junto a la *ceramica da fuoco*, se incluyen aquellas piezas destinadas al procesado de los alimentos en frío mediante una acción motriz, como los morteros. A pesar de suponer un 17,14% de los materiales recuperados en la campaña de 1975, los repertorios de cocina ofrecen una variada composición rica en importaciones (*Africa proconsular*, isla de Pantelleria, cerámica modelada indeterminada), donde predomina la producción de origen local o regional con un 65,63% (**fig. 2**). Uno de los principales objetivos de esta investigación preliminar es la clasificación tipológica de esta última categoría sobre la base de las diferencias morfológicas de cada recipiente.

METODOLOGÍA Y RESULTADOS

Partiendo de un análisis macroscópico se han separado las distintas producciones de cocina. Las de factura local se caracterizan por sus pastas, granulosas al tacto, con partículas de moscovita de entre 1-5 mm y por el ocasional uso de láguena, un tipo de arcilla magnésica de estructura pizarrosa color gris-azulado/ violáceo muy abundante en la isla (**fig. 3**). Se documenta un segundo tipo de pastas en las que la moscovita posee un carácter anecdótico, destacando en su lugar la presencia de partículas de color blanquecino y gris de posible origen calcáreo de 1-5 mm de tamaño. En ocasiones las piezas ofrecen cambios de coloración en la cara externa de un mismo fragmento, una característica detectable igualmente en las cerámicas comunes de Águilas y la isla del Fraile, Cartagena y El Mojón (Quevedo, 2021: 208). El repertorio del Fraile se ha clasificado en 4 grandes tipos con sus respectivas variantes, distinguiendo entre ollas, tapaderas, cazuelas y *caccabi* (**fig. 4**).



Fig. 1. Isla del Fraile, 1975 (fotografía, Julio Mas)

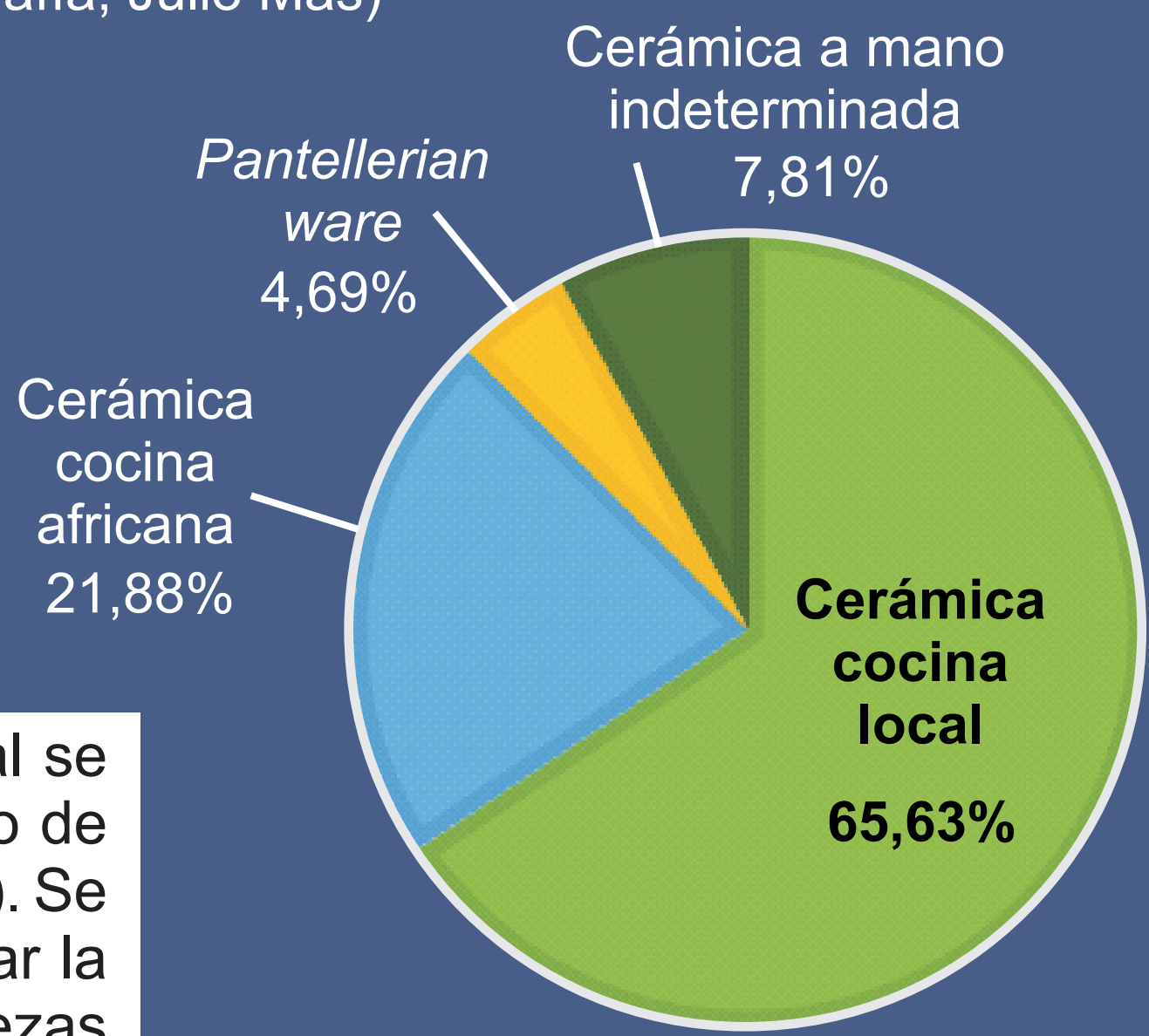


Fig. 2. Cerámicas de cocina de los contextos tardíos de la Isla del Fraile (campaña 1975)

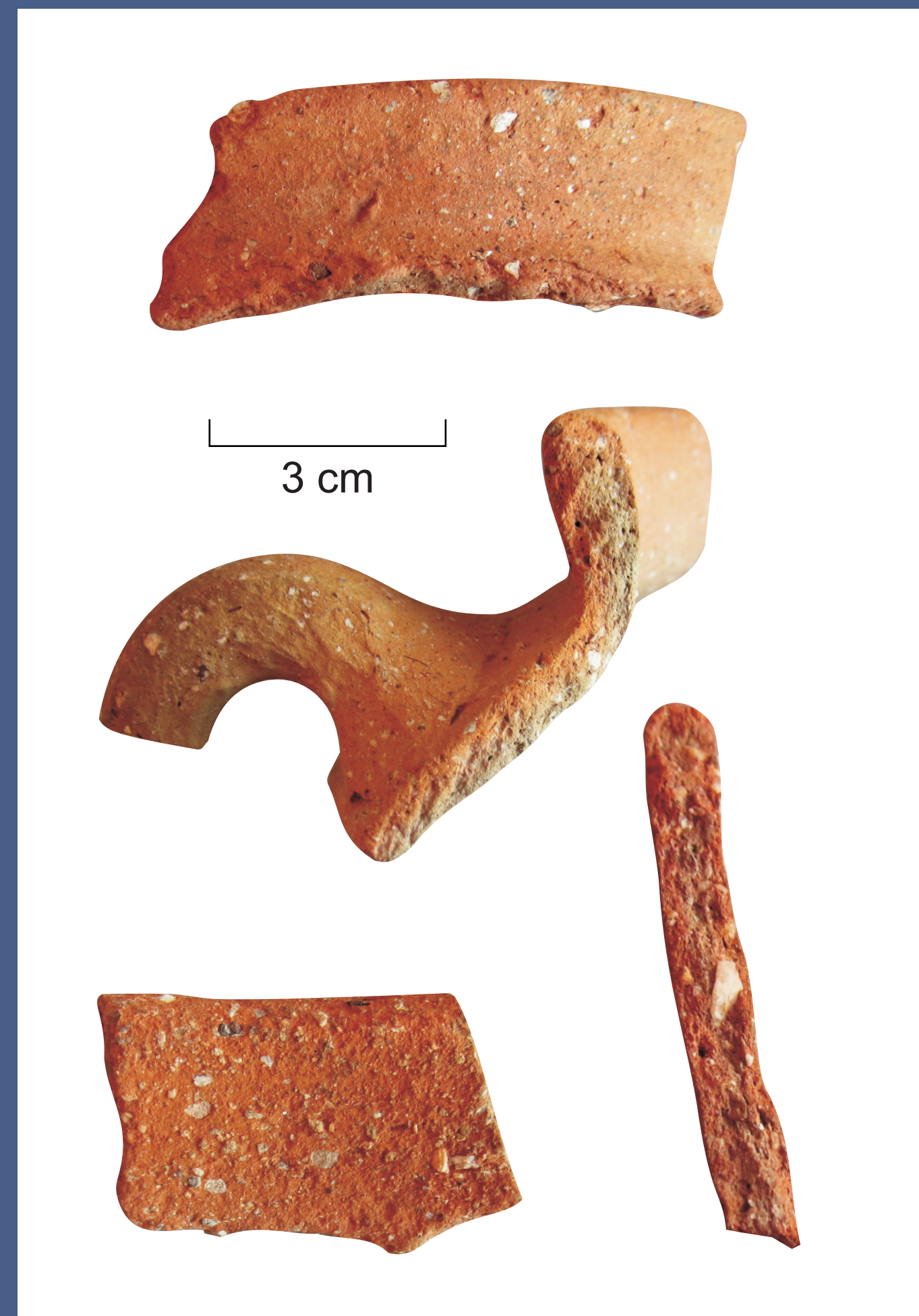


Fig. 3. Vista macroscópica de las cerámicas de cocina de producción local de la isla del Fraile

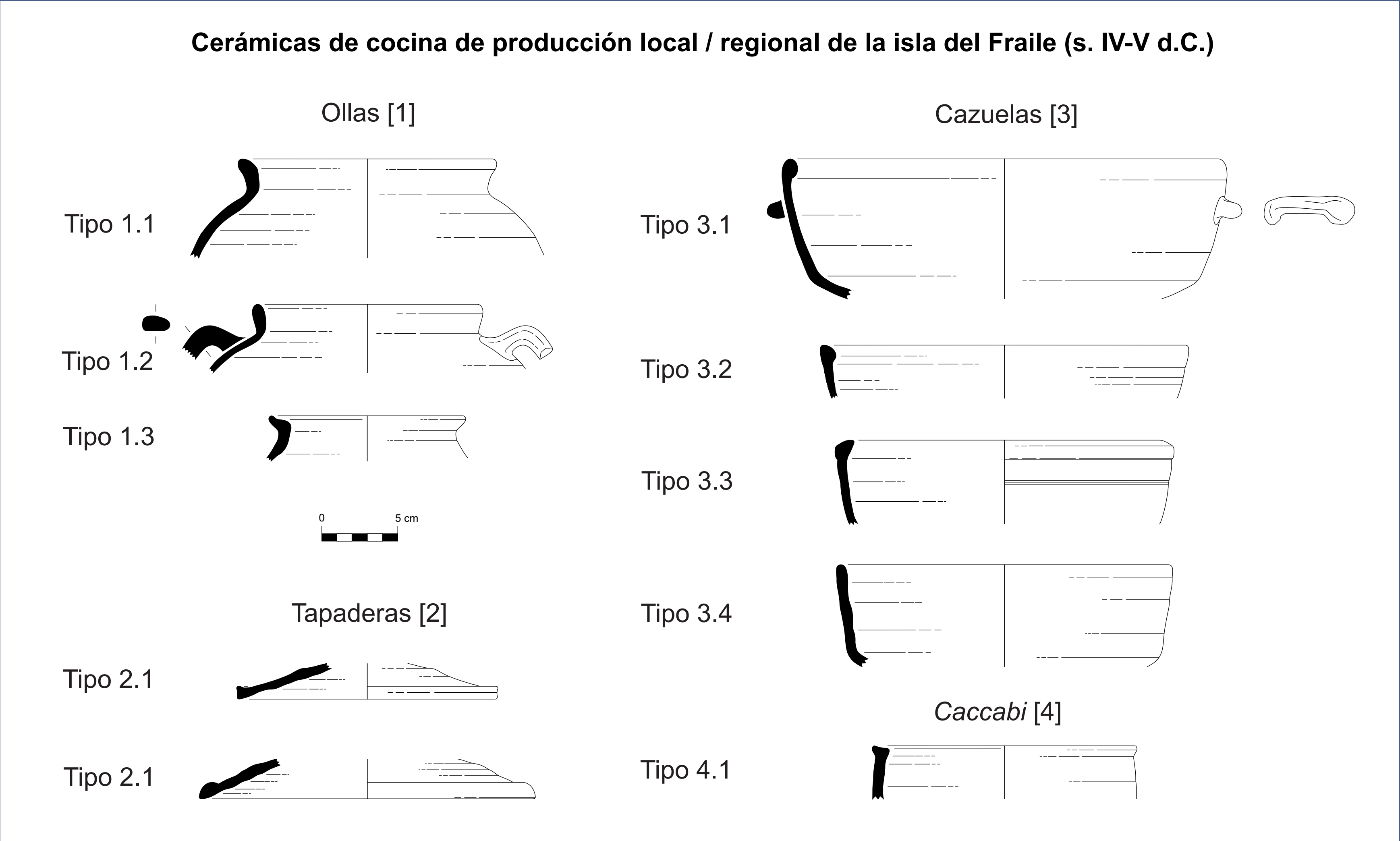


Fig. 4. Propuesta de clasificación tipológica de las cerámicas de cocina de producción local de la isla del Fraile (escala 1:2)

PERSPECTIVAS DE FUTURO

La cerámica de cocina de supuesto origen local analizada fue definida como *Ware 2a-c* por P. Reynolds (1993), quien la identificó por primera vez, vinculándola presumiblemente a la zona de *Carthago Nova* y su *hinterland* más próximo. Se documenta en contextos tardíos del litoral de Alicante (Benalúa, Santa Pola) y las Baleares (Buxeda *et al.*, 2005). ¿Se trata de una producción regional? ¿O de una misma técnica desarrollada en distintos puntos del Sureste peninsular? La cuestión queda abierta a la espera de análisis arqueométricos. El estudio de los contextos de la isla del Fraile permitirá no solamente comprender su área de distribución e influencia, sino los patrones de consumo que se dieron en el yacimiento. Su análisis, junto al de los restos de fauna, malacología, residuos y traceología facilitará la posible adscripción de tipos a determinadas técnicas culinarias o incluso su relación con la preparación de comidas para el consumo/ procesado de los recursos haliéuticos y la obtención de *salsamenta*.

BIBLIOGRAFÍA

Buxeda, J., Cau, M. A., Gurt, J.M. & Tsantini, E. & Rauret, A. M. (2005): "Late roman coarse and cooking wares from the Balearic Islands in Late Antiquity", in *LRCW/1. Late Roman Coarse Wares, Cooking Wares and Amphorae in the Mediterranean: Archaeology and Archaeometry*. British Archaeological Reports, 223-254.

Quevedo, A. (2021): "La producción anfórica de Carthago Nova y su territorio: estado de la cuestión", *Spal*, 30.1, 196-221

Quevedo, A. & Hernández, J. (2020). "Arqueología de la Hispania Tardoantigua: un nuevo proyecto de investigación en la isla del Fraile". *Saguntum*, 52, 135-152.

Reynolds, P (1993): *Settlement and Pottery in the Vinalopó Valley (Alicante, Spain) A.D 400-700*. Bar International Series 588.